Krůtí kousky s hráškem a kapii

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 5

- krůtí prsa 1 kg
- mražený hrášek Bonduelle 400 g
- kapie 2 ks
- kuřecí vývar 500 ml
- dle chuti a potřeby mletý zázvorový prášek, olej, sůl, pepř, máslová jíška 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Krůtí maso nakrájíme na kostky. Osolíme, opepříme a bohatě posypeme mletým zázvorovým práškem a lehce polijeme slunečnicovým olejem. Maso dobře promícháme a vetřeme tak do něj koření. Zprudka opečeme v pánvi s trochou másla a oleje. Opékáme, dokud nejsou krůtí kostky pěkně opečené a skoro hotové. Na opečené maso nalijeme kuřecí vývar, přidáme rozmražený hrášek a na kostičky nakrájenou kapii. Velmi lehce zahustíme světlou máslovou jíškou.
Necháme společně za občasného promíchání probublávat asi 15 minut a na závěr před podáváním dle chuti a potřeby dochutíme solí, pepřem a oříškem másla. Podáváme s jasmínovou rýží.